

Parmesan Suppe

Zutaten für 4 Personen:

Parmigiano Reggiano 200 g

Butter 20 g

Schalotten 2 Stück

Noilly Prat 3 cl

Sahne 200 ml

Milch 400 - 450 ml

Salz 1 Prise

Pfeffer 1 Prise

Biozitrone 1 Stück

Frische italienische Kräuter 1 EL

Brokkoli 50 – 100 g (optional)

Schritt 1:

Als erstes reibt ihr den Parmesan fein und stellt ihn für die spätere Verwendung beiseite. Die Schalotten schneidet ihr in sehr kleine Würfel – das erleichtert das spätere Pürieren. Schwitzt die Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit der Butter an, bis sie glasig und durchgegart sind. Jetzt mit dem Noilly Prat ablöschen und 10 Minuten einkochen lassen.

Schritt 2:

Gebt alles mit 400 ml der Milch in eine Küchenmaschine oder einen Standmixer beginnt nun damit, das Ganze zu pürieren. Das Pürieren nimmt etwas Zeit in Anspruch, denn es dürfen wirklich keine Stückchen übrigbleiben.

Schritt 3:

Nun gebt ihr die pürierte Masse in einen Topf, hebt dann den Parmesan unter und rührt ohne Unterlass, bis sich der Käse vollständig gelöst hat. Gebt jetzt die Sahne dazu und lasst die Suppe auf seichter Hitze 8-10 Minuten köcheln.

Schritt 4:

Zuletzt schmeckt ihr die Suppe nun mit Salz, Pfeffer und einen Teelöffel abgeriebener Zitronenschale ab. Falls sie euch noch nicht flüssig genug ist, könnt ihr den Rest der Milch zugeben. Erst unmittelbar vor dem Servieren garniert ihr jeden Teller mit einigen frischen Kräutern.

Mögt ihr in der Suppe eine Einlage, empfehle ich Blumenkohl oder Broccoli, oder zum Stippen ein frisches Baguette.